

Estratto di peperoncino in polvere biologico



Il peperoncino (anche peperoncino o peperoncino, da Nahuatl chilli [ˈtʃiːli]) è il frutto di piante del genere *Capsicum*, membri della famiglia delle solanacee. In Australia, Gran Bretagna, India, Irlanda, Nuova Zelanda, Pakistan, Sud Africa e altri paesi asiatici, di solito è conosciuto semplicemente come peperoncino. Le sostanze che conferiscono al peperoncino la loro intensità quando ingerite o applicate localmente sono la capsaicina e diverse sostanze chimiche correlate, chiamate collettivamente capsaicinoidi. I peperoncini sono originari del Messico. Dopo la borsa colombiana, molte cultivar di peperoncino si sono diffuse in tutto il mondo, utilizzate sia nel cibo che nella medicina. I peperoncini furono portati in Asia dai navigatori portoghesi nel XVI secolo. In tutto il mondo, circa 3,8 milioni di ettari (circa 9,4 milioni di acri) di terra producono 33 milioni di tonnellate di peperoncino (dati 2010). L'India è il più grande produttore, consumatore ed esportatore mondiale di peperoncini. Guntur, nello stato dell'Andhra Pradesh, nell'India meridionale, produce il 30% di tutti i peperoncini prodotti in India. L'Andhra Pradesh nel suo insieme contribuisce per il 75% alle esportazioni di peperoncino dell'India. La capsaicina è un componente attivo dei peperoncini, piante appartenenti al genere *Capsicum*. È irritante per i mammiferi, compreso l'uomo, e produce una sensazione di bruciore in ogni tessuto con cui viene a contatto. La capsaicina e diversi composti correlati sono chiamati capsaicinoidi e

sono prodotti come metaboliti secondari dai peperoncini, probabilmente come deterrenti contro alcuni mammiferi e funghi. La capsaicina pura è un composto volatile, idrofobo, incolore, inodore, da cristallino a ceroso.

Imballaggio

Imballaggio superfood

For more information, please visit our website:

<https://it.organic-way.com/prodotti/estratto-di-peperoncino-in-polvere-biologico/>